

## Receitas



### Muffin recheado com chocolate

#### Ingredientes

- 1 ovo
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- ¼ de colher (chá) de sal
- ¾ de xícara (chá) de leite
- ¼ de xícara (chá) óleo vegetal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- ½ xícara (chá) de Recheio Forneável Camp

**Modo de preparo:**

Em uma tigela grande, coloque todos os ingredientes secos (a farinha de trigo, o açúcar, o fermento e o sal) e misture. Em outro recipiente, misture os ingredientes líquidos (o ovo, o leite, o óleo e a essência de baunilha) e em seguida, acrescente a mistura sobre os ingredientes secos, incorporando aos poucos até virar uma massa homogênea.

Em forminhas próprias para muffins já forradas com papel, acrescente uma colher da mistura. Em seguida, coloque no centro uma colher (chá) do Recheio Forneável Camp sabor chocolate e despeje mais massa até que o recheio esteja completamente coberto.

Leve os muffins para o forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 15 minutos ou até que estejam totalmente assados.